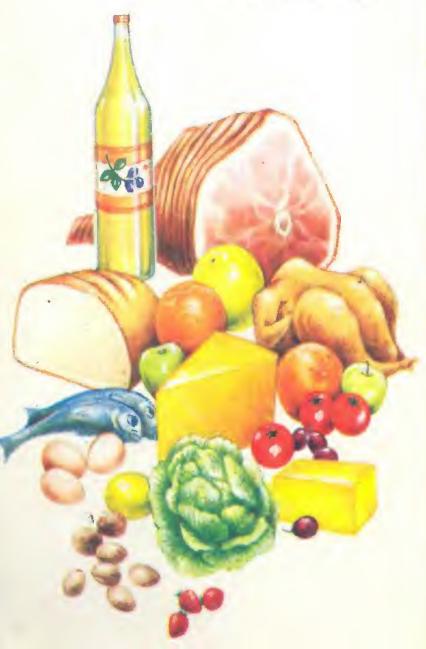
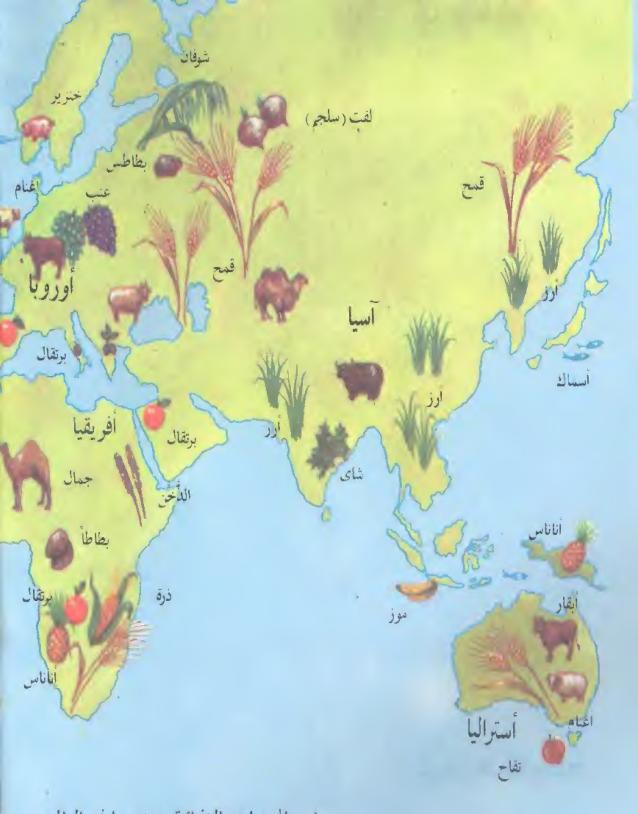
المعارفللأولاد

الغذاء







بعض المنتجات الغذائية وتوزيعها في العالم

المغارفالأولاد

لغذاء



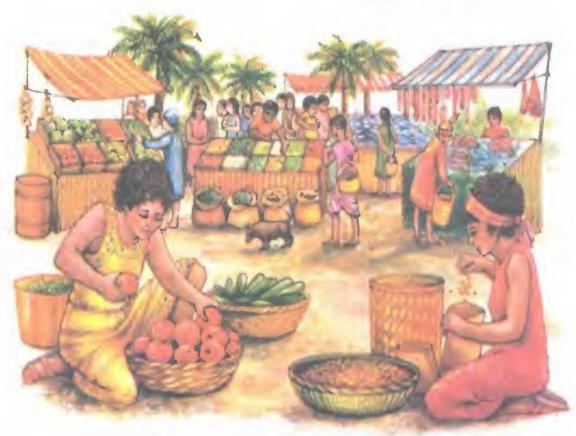


© دار المعارف للطبعة العربية

على كلِّ الشعوب ، في جميع أنحاء العالَم أن يجدوا طعامَهم الذي يأكلونه كلَّ يوم .

بعض الناس يَزرعون الطعامَ ليأكلُوهُ ، ويزرعه بعضُهُم الآخرُ ليبيعوه .







ولما كان سُكانُ المدنِ لا يستطيعون زراعة طعامِهم بأنفسهم فإنهم يشترُون الأطعمة من الأسواق والمتاجر. وفي الأسواق والمتاجر يستطيعون شراء كلِّ ما يَحْتَاجُونَ إليه من الأطعمة المختلفة. يحتاجُ جسمُك للغِذاء ، الذي يساعدُه على النَّموِّ ويولِّد له الطاقة . والأطعمةُ المختلفةُ تشبِعُ احتياجاتِ جسمِك إليها .

اللبن الدجاج البيض البيض البيض

والجسمُ يحتاجُ إلى هذه المجموعةِ من الأطعمةِ لكى تساعدَه على النموِّ. فهى تحتوى على الكثير من البروتينات التي تبني الخلايا الجديدة وتكون العضلاتِ.

أما الدُّهون ، فتمُدُّ جسمَك بالمزيدِ من الطاقة . وجسمُك يختزنُ الدُّهونَ في أماكنَ مختلفة منه ، حتى يَحينَ وقتُ الحاجة إليها .



فطائر

هذه المجموعة من الأطعمة تحتوى على السُّكَّرياتِ والنشوياتِ ويطلق عليها السُّمُ الكربوهيدرات.

ويحتاج الجسمُ للكربوهيدرات حتى يظلَّ محتفظاً بدفئِه ويستمِد منها الطاقة الله تساعد على العمل.

أما المعادنُ فتوجَد في هذه الأطعمة .

وهي تساعِدُ على تكوينِ العِظام والأسنان والدَّم .



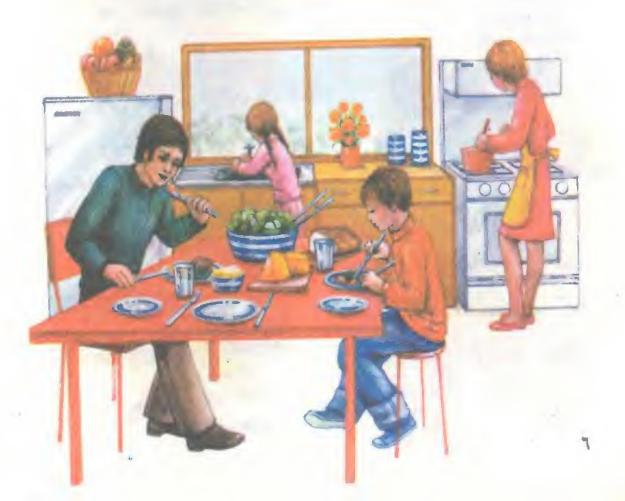
والفيتامينات تساعد على نموً الجسم نموًا صحيحاً . كما تحميك من الإصابة ببعض الأمراض .



ولكى يَظلَّ الناسُ أصِحَّاءَ يجب أن يكونَ طعامُهم مزيجاً من البروتينات والدهون والكربوهيدرات .

ويتحول الغذاء الذي نأكله إلى مواد كيماوية يحملها الدم إلى أجزاء الجسم المختلفة .

وهذه الموادُّ الكيماوية تساعدُ جسمك على النموِّ وتمنحُك الطاقة . وتُعرَف عملية التحول هذه بالهضم .



تقطع الأسنان الطعام وتفرمه . في داخل الفم توجد غدة لعابية تفرز اللعاب الذي يحول الطعام إلى عجينة

وعن طريق البلغ ينزِلُ الطعامُ إلى المَعِدة حيثُ يلتقي بالعصاراتِ التي يفرزُها الكبدُ والبنكرياس ، فتحوّله إلى موادً كيماوية .

تنتقِل هذه الموادُّ الكيماويةُ من المَعِدة إلى الأمعاء الدقيقة وهناك يمتصُّ معظمُها وينفذُ إلى الدم ليتغذَّى عليها م

أما البقايا والفضلات فتنتقل إلى الأمعاء الغليظة ومنها إلى المستقيم حيث تخرج من الجسم .

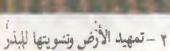


لستقيم



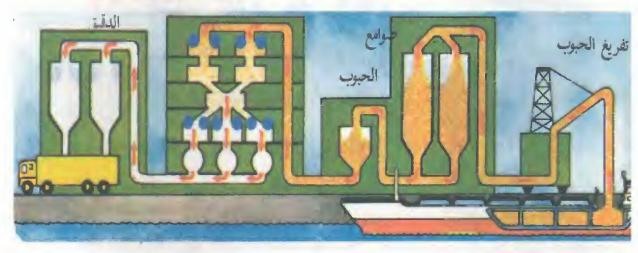








١ - حرث الأرض



٦ - مطاحن الدقيق

ه - سفن الحبوب

تتِمَّ معظمُ العملياتِ الزراعيةِ فى العصر الحديثِ باستخدامِ الآلاتِ . فالمحراثُ يجهِّز التربة ويعدُّها للزراعة . وتقومُ آلةٌ أُخرَى بعمليةِ التقليبِ والتسويةِ ، وثالثةُ تبذُر البذورَ .



٤ - حصد القمح



٣ - بذر البذور



٨- بيع الخبز



٧ - صناعة الخبز

وعندما يتمُّ نُضْج القمح يحصَدُ بواسطة آلةِ حصادٍ ميكانيكية . كما يتمُّ طحنُ القمح ميكانيكيًّا لتحويلِهِ إلى دقيقٍ . وتستخدم الآلاتُ في عملياتِ العجنِ والتقطيع ِ والخَبْرُ في المخابرِ الحديثةِ .

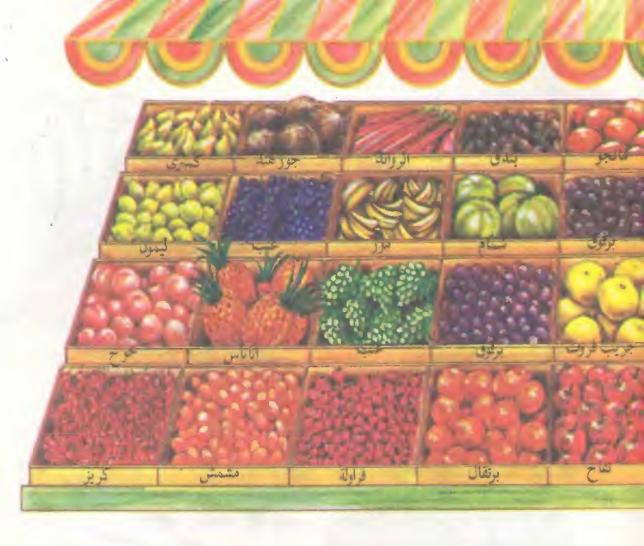


يقومُ الناسُ في كلِّ بقاعِ الأرض بزراعة الأرز وتحتاجُ زراعةُ الأرز إلى كميات كبيرة من المياه . ولذلك يغمرُ الزراعُ حقولَ الأرز بالماء . وعندما ينمُو الأرز يجفَّف الحقلُ من الماء ويتمُّ حصادُ الأرز بعد نضجِه .









من الخضروات ما تؤكلُ جذورُها مثل اللَّفت والجزرِ والفُجلِ ، ومنها ما تؤكلُ أزهارها أو أوراقُها مثلَ الجرجيرِ والخس والكرنب .

وفى بعضِ الأحيانِ لا يؤكل منها سوى البذورِ مثل البازلاء .

يأكلُ الناسُ في مختلِف البلادِ الأنواعَ المختلفة من اللحوم. أما في الهند فلا يأكلونَ لحمَ الأبقار لأنها مُقدَّسة. ويؤكلُ لحمُ الغزالِ في البلادِ العربيةِ في حين لا يؤكل لحم الحنزير. وفي بعض البلاد الأوربية مثل «فرنسا» يأكلون لحم الحصان.

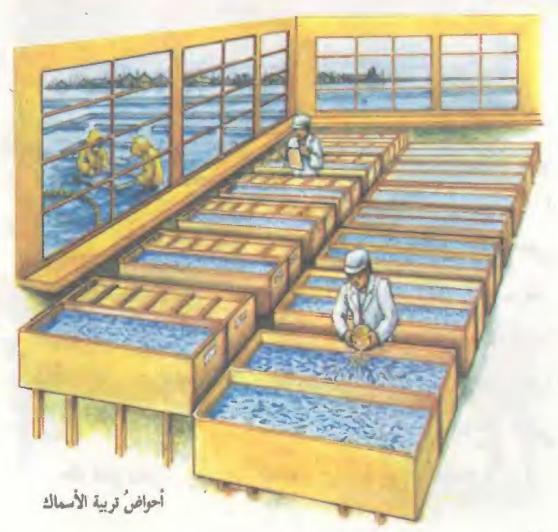




يحتفظ بعض الزراع بالحيوانات التي يربونها في حظائر مغطاة ٍ. ويغذِّى الزَّارِعُ الأبقارَ على خليطٍ معين من الأعشاب والحبوب لكى تنمو بسرعة . وتربُّ الدواجنُ في حضَّانات خاصة كما يُراعَى فى تغذيتِها أن تتناول أطعمةً معينةً تساعد على الإكثار من إنتاج البيض لتحسين وزيادة إنتاج الدجاج .



وتُعَدَّ الأسماكُ من أهم مصادر الغذاء . وهُناكَ أنواعٌ كَثِيرةٌ من أدواتِ صَيْدها ، مِنْها الشّباك والصَّنانِير . و بَعْضُ الدُّولِ ، مِثلُ اليابانِ ، تُرَبِّي الأسْماكَ في أحْواضٍ مائيَّة ضخْمة . و بَعْدَ أَن تَكْبُرَ الأسماكُ ، تُنْقَلُ إلى صَهاريجَ مَعْمورة في مِياه البحرِ لِيَكْتَمَلَ نُمُوَّها .





تربَّى الأبقارُ أحياناً للاستفادةِ من ألبانها وتسمَّى فى هذه الحالة أبقاراً حلوباً . أو أبقاراً منتجةً للألبان .

وفى مزارع إنتاج الألبان تُحلَبُ الأبقارُ ميكانيكيًا . وهذه الطريقةُ أسرعُ من الحلب باليد .

ويستخرجُ الزبدُ من الألبان . ويصنَع الجبنُ من اللبن المختمِدِ .

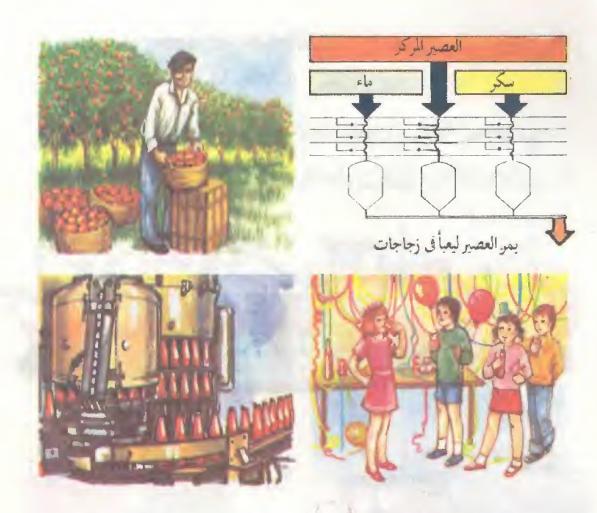


أما البنُّ فيستخرجُ من بذورِ ثمارِ البن ، وتسمَّى بجباتِ البن . ويُنظَّف بغسلِهِ ويجمع حبُّ البنِّ يدويًّا . ويُنظَّف بغسلِهِ بالماء ، ثم يجفَّف في الشمس ، ثم تقوم الآلاتُ بفصل الحبوب عن القشرة .

ويستخرَج الشائ من أوراقِ وبراعمِ نبات الشاى . ويجفّف نبات الشاى بطردِ العصارةِ منه .

وهو ينمُو في البلاد الحارة الغزيرة الأمطار .



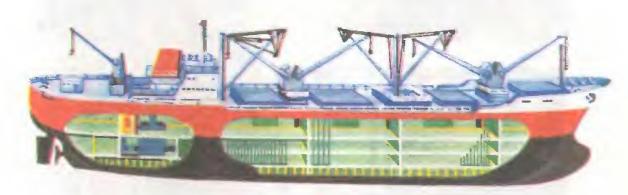


هناك فواكه تدخل في صناعة المشروبات مثل البرتقال والليمون والتُفاح والأناناس والمشمش وغيرها .

ويتم عصرُ الفواكهِ آليًا للحصولِ على شرابها .

يضافُ السُّكُرُ إلى العصيرِ المستخرَجِ بنسبة معينة في أوانِ ضخمة ٍ. ثم يُعَّبا هذا المزيجُ آليًّا في زجاجات ٍ تُعقَّمُ ويُحكَمُ إغلاقُها وتوزَّع . صُمِّمت سفُنٌ خاصةً لنقلِ الموادِّ الغذائية في الحالات التي يستغرِق نقلها وقتاً طويلاً.

وتزوَّدُ هذه السفنُ بمخازنَ خاصة على هيئة ثلاجات ضخمة يُحتفظ فيها بكلِّ أنواع ِ الأطعمة في بدرجة برودةٍ معينةٍ حتى يتمَّ نقلُها إلى المكانِ المطلوب.



ويتم نقلُ الألبانِ الطازجة من المزارع إلى مصانع منتجاتِ الألبان في ثلاجاتِ ضخمة .



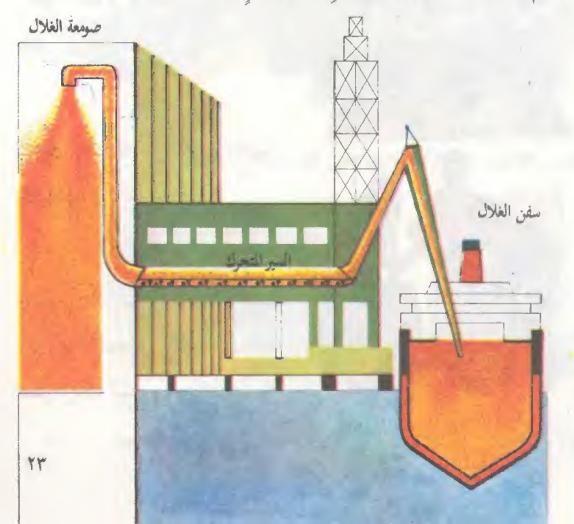


أما المعلَّباتُ والبقالةُ فيتمُّ نقلُها إلى مواكرِ التوزيعِ ومحالً البيعِ في سياراتِ نقلٍ كبيرة .

تنقَلُ الغلالُ في صوامع َ داخلَ سفنِ خاصة ٍ بها .

ولما كان من الصعب رفعُها بالأوناش والروافع لذا كان من الضرورى تجهيزُ رصيف التفريغ بصوامع متصلة بأنابيب شافطة تمتص الغلال من صوامعها داخل السفن لتوصيلها إلى الصوامع الخاصة بها على رصيف التفريغ .

تستخدَم السيور المتحركةُ لنقلِ الغلالِ بين سفنِ الشحنِ وصوامع ِ التفريغ . ويتم بعد ذلك نقلُها إلى المطاحنِ بوسائل نقلِ خاصة ٍ.



تَوصَّلَ العلماءُ إلى طرق متعددة لحفظ الأطعمة من التلف نتيجة تعرضِها للعواملِ الجويةِ مدةً طويلةً



فاللحوم كانت تحفظ عن طريقِ التدخينِ .

وما تزال هذه الطريقة مستخدَمة في حفظ اللحوم والرنجة ، وفي صِناعة بعض أنواع السجق .

وتحفَظ الفواكة مثل العنب والمشمش بتجفيفها في الشمس .

وقديماً كان البحارةُ يحفَظون اللحومَ والأسماكَ مُملَّحة بوضعها في براميلَ مملوءة بالماء المِلح .



والتعليب يحفظ المأكولات بعزلها عن الهواء داخل علب.



واليوم تستخدم وسيلة التثليج السريع للأطعمة حتى درجة التجمد .





لا تحصُلُ الشعوبُ في البلادِ الفقيرة على كفايتِها من الأطعمةِ البروتينية مما دعا العلماء للتفكيرِ في استخلاصِ البروتين من عصاراتِ أوراقِ النباتاتِ أوعن طريقِ استزراعِ العوالق البحريةِ لإنتاج غذاءِ صناعي غنى بالبروتين .



فهرس أبجدي للكلمات

			4.		76
Millet	ا (دُخن) ۱۳	ذرة عويجا	Rice	17	أرز
Tea	γ.	شای	Fish	۱۸.۸	أسماك
Barley	18	شعير	Frozen food	70	أطعمة مجمدة
Oats	15	شوفان	Milk	77.19	ألبان
Rye	15	شيلم	Coffee	۲.	بن
Hunting	77	صيد	Protein	٤	بروتينات
Juice	*1	عصير	Refrigeration	10.77	تثليج
Plankton	***	عوالق	Dehydration	40	تجفيف
Grain	14.14.1.	غلال	Smoking	7 8	تدخين
Fruits	10	فا كهة	Canning	40	تعليب
Vitamins	0	فيتامينات	Salting	78.77	تمليح _
Wheat	11.11	قمح	Cheese	19	جبن
Carbohydrates	ات ه	كربوهيدرا	Food preservation	70.75	حفظ الطعام
Meat -	71.71	لحوم	Bread	18.11	خبز
Plants Y	V.10.18.18	نباتات ۹.	Vegetables	١٤	خضر وات
Minerals	0	معادن	Poultry	11.71	دواجن
Digestion	٧-٦	هضم	Food chain	9.1	دورة الغذاء
Transport	77	وسائل النقإ	Fats	٤	دهنیات
			Maize (UK) Corn (USA)	14	ذرة



رقم الإيداع 1997 / 1992 الترقيم الدولي 5 – 3135 – 977 (ISBN 977

1/4-/4-1

طبع بمطابع دار المعارف (ج.م.ع.)

صدر من هذه المجموعة:

السدود والبحيرات تحت سطح البحر الإشارات والرسائل الصحاري على شواطئ البحار الطيور وهجرتها العناكب الجبال التليفزيون الكهرباء الوقت والساعات حيوانات منقرضة الصحة والمرض الضوء واللون

الأدغال البالونات والطائرات التصوير الشمسي السيارات الطقس الغذاء الماء الحواء الوقود والطاقة الفضاء الكون الكبارى والأنفاق السينها الشوارع والطرق الرئيسية الموانئ والمرافئ الصخور والتعدين



© دار المعارف للطبعة العربية